

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Hal
1.	Deskripsi tanaman pisang cavendish	40
2.	Tata letak percobaan	42
3.	Tata letak sampel dalam plot	43
4.	Perhitungan kebutuhan bahan	44
5.	Petunjuk uji organoleptik.....	45
6.	Form kuesioner uji organoleptik	46
7.	Karakteristik kitosan komersil udang	47
8.	Kronologi kegiatan.....	48
9.	Data pengamatan suhu dan kelembaban.....	49
10.	Persentase buah busuk	50
11.	Analisis statistik susut bobot buah hari ke-3	51
12.	Analisis statistik susut bobot buah hari ke-6	53
13.	Analisis statistik susut bobot buah hari ke-9	55
14.	Analisis statistik total padatan terlarut hari ke-3	57
15.	Analisis statistik total padatan terlarut hari ke-6	59
16.	Analisis statistik total padatan terlarut hari ke-9	61
17.	Hasil pengujian organoleptik rasa	63
18.	Hasil pengujian organoleptik kesegaran	64
19.	Analisis statistik uji organoleptik buah	65
20.	Dokumentasi penelitian	68
21.	Riwayat Hidup	71